



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 16.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1918.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

## Edel-Dahlien.

Von H. Schwarz. (Mit 4 Abbildungen.)

Das was uns über das Gemeine erhebt, die Schönheit, feiert in den Kindern Floras ihren höchsten Triumph. Unter den Bachtungen, die die Blütenpracht zu ungeahntem Glanze erhoben, nehmen die Edel-Dahlien mit die erste Stelle ein, mag es sich nun um Freiblüher im Garten handeln oder um Topfgewächse, als die sich die Zwerg-Dahlien hervorragend eignen.



Abbild. 1. „Magie“, Edel-Dahlien-Neuschheit von W. Knopf, Böhndorf-Gentlin.

Aus der Fülle der Bachtungen seien zunächst drei Sorten vorgeführt, die neben vollendeter Blumenform in Aufbau und Wirkung hervorragend sind. Wohl sind auch während der Kriegszeit neue Schöpfungen entstanden, doch behaupten diese drei älteren Bachtungen nach wie vor ihren Wert. **Magie**, 1,25 m hoch, mit lockerem Pflanzenbau und wenig Laubwerk, bringt auf langen Stielen wirkungsvolle Blüten in zartem Schwefelgelb, das sich nach und nach kräftig lachsfarbig bis karmin verfärbt, um an den Spitzen wieder in Grünlich zu verlaufen. Die äußeren Blumenblätter strahlen ganz spitz aus, die inneren neigen sich leicht gebogen einwärts. Pflanze wird etwa 1 m

hoch, wächst etwas gedrungen und trägt frühzeitig Blüten in verschwenderischer Fülle. Die Farbe ist am Grunde creme bis leicht lanarotgelb, verfärbt sich nach der Mitte der Blumenblätter zart karosa und läuft an den Spitzen wieder in Schwefelgelb aus. Eine Farbenverschmelzung von einzigartiger Zartheit. Sie ist eine der schönsten Edel-Dahlien. **Blaustrumpf**, von tief violettblauer Farbe, der weißlichen bläulichen Lichter einen ausgeprochen blauen Ton geben, ist in dieser Farbe wohl bisher noch nicht übertroffen. **Blaustrumpf** und **Poesie** ergeben als Schnittblumen eine wundervolle Farbewirkung. Der Dahlienstrauch in Abbildung 4 enthält außer **Magie** und **Poesie** eine Reihe anderer Dahlien-schönheiten.

Von den Neuheiten der Kriegsjahre, die nur gering an Zahl, aber durchweg von beträchtlichem Werte sind, seien hier genannt: **Generalfeldmarschall** von Hindenburg (1,40 m hoch, mit festen Trieben, 20 cm große Blumen von leuchtträftiger, zitronengelber Farbe), **Generalfeldmarschall** von Madenjen (besonders reichblütig, von schöner Amethystfarbe), **Fingtau** (in Chrysanthemumform mit kräftig-gebogenen, fast gebrochenen, feinstrahligten Petalen in leuchtend roter Färbung).

Die beste Pflanzzeit ist bekanntlich fürs freie Land Anfang Mai. Die Zwerg-Dahlien beanspruchen als Topfpflanzen einen geräumigen Topf und nach Durchwurzelung der Erde wiederholte Verpflanzung. Die Pflanzen sind bis an den Topftrand in die Erde zu setzen. Kräftige Erde, sonnige, luftige Lage des endgültigen Standorts sind Bedingungen, die für die Blühwilligkeit geboten sind.

## Allerlei Ersatz für Kaffee und Tee.

Kaffeebohnen kennen wir alle fast nur noch vom Hörensagen, daß wir unser Morgen- und Nachmittagsgetränk damit bereiteten, ist lange her. Wir hatten uns während der Kriegszeit auch bereits mit dem Ersatz, das ist gebranntes Getreide, wie es als Korn- oder auch Malzkaffee in den Handel kommt, ganz gut abgefunden. Nun ist

aber allmählich auch der Kornkaffee recht knapp geworden und wir erhalten ihn nur noch auf Karten, das heißt, recht selten. Wir müssen also wiederum nach einem Hilfsmittel Ausschau halten.

Als erstes bietet sich da die Bichorienwurzel, deren Anbau jetzt im Frühjahr gar nicht genug empfohlen werden kann. Bei der Ernte werden die Wurzeln ausgegraben, gewaschen und in ganz kleine Würfel — von der Größe eines kleinen Fingernagels — geschnitten, dann trocknet man sie im Backofen; wenn das Brot herausgezogen ist, hat man gerade die rechte Hitze dazu. Jetzt müssen die Bichorien noch gebrannt werden. Am zweckmäßigsten ist hierzu ein Kaffeebrenner von runder Form mit Drehvorrichtung; durch die kreisförmige Bewegung des Hebels werden die Bichorien in beständiger Bewegung gehalten und röhren gleichmäßig und gut. Auf dem Herd darf während des Röstens nur Glut und kein helles Feuer vorhanden sein, da die Bichorien sonst verbrennen. Bestimmt man keinen Kaffeebrenner, so muß man sich mit einem älteren eisernen Kochtopf, der keine Emaille mehr aufweist, behelfen und die Bichorien beständig mit einem alten Blechloffel umrühren. Ist die gewünschte braune Farbe erreicht, schüttet man



Abbild. 2. „Poesie“, Edel-Dahlien-Neuschheit von W. Knopf, Böhndorf-Gentlin.





Die Zichorien zum Abkühlen aus, um sie später trocknen aufzuheben. Sie werden wie Kaffee auf der Kaffeemühle gemahlen und wie bekannt aufgekocht. Das Durchmahlen muß gleich nach dem Abkühlen geschehen, da durch längeres Stehen die Stücke sonst wieder zäh werden und sich schlecht mahlen lassen. Ganz praktisch ist es auch, einen Teil der gemahlene Zichorien mit etwas Sirup in kleinere Löffel zu kumpfen. Es darf aber nur so viel Sirup zugelegt werden, daß die Masse krümelig und trocken bleibt, nicht aber schmierig und naß wird. Nimmt man nun halb Zichorien- und halb

— Beim Trocknen aller Leetkrauter beachte man, daß man dieselben nie dem hellen Sonnenlicht aussetzen soll, auf Läden oder Brettern ausgebreitet, bede man zum Schutz immer etwas dünnes Papier darüber.

**Kleinere Mitteilungen.**

**Ferde, welche an der Pruse erkrankt sind,** soll man, sobald sich der Appetit bei ihnen verliert und Fiebererscheinungen bei ihnen auftreten, nicht mehr anspannen. Unterläßt man dies, so kann die sonst im allgemeinen nicht sehr gefährliche Krankheit einen schlimmen Verlauf nehmen. Man gibt den erkrankten Tieren überschlagenes Wasser oder auch Kleientränke und leicht zu kauendes Futter, weil das Kauen ihnen Unbehagen oder gar Schmerzen verursacht. Im Sommer sind kleine Gaben von Grünfutter am Platze. Auch gelochte Gerste ist ihres Schleimgehaltes wegen zweckdienlich. Manche Pferde fressen sie jedoch ungern. Die etwa entstehenden Abzesse muß man rechtzeitig aufschneiden lassen. Bei stärkerem Fieber oder bei Atembeschwerden säume man nicht, rechtzeitig den Tierarzt herbeizuholen.

**Das Zurückbleiben der Nachgeburt.** Bei der kändigen Stallhaltung des Rindviehes und der jetzigen mangelhaften Ernährung ist die Konstitution unserer Haustiere selbstverständlich keine gute, so daß die Tiere wenig widerstandsfähig sind. Die Muskulatur ist erschlafft. Eine bemerkenswerte Erscheinung ist dabei das Zurückbleiben der Nachgeburt bei den Kühen. Die Tiere kränkeln der insolge dessen, magern weiterhin ab, geben wenig Milch und werden häufig nicht wieder tragend. Dieses muß vermieden werden. Um diesem Uebelstande abzuwehren, hat das Bakteriologische Institut Dr. Kirpeln, Berlin SW 48, Wilhelmstraße 128, ein Pulver „Uterine“ hergestellt, welches sich vorzüglich zum Entfernen der Nachgeburt bewährt hat und in jeder größeren Kuhhaltung vorrätig gehalten werden sollte.

**Bei Euterentzündungen der Ziegen** hat man dafür zu sorgen, daß die Tiere nicht der Zugluft ausgesetzt sind. Ist das Euter zu krass und merkt man, daß die Ziege bei der Berührung Schmerzen empfindet, so ist es zweckmäßig, daß der entzündete Teil mit einer lauwarmen Abkochung von Hafersgrühe, Leinamen oder Kleie gebadet wird, da sich andernfalls leicht Euterknoten bilden können. Ebenso wie Euter-Entzündung kann sich auch Euter-Verhärtung bilden. Letztere entsteht durch Ziegen auf kaltem Fußboden, Erkältung durch Zugluft, Quetschungen und unvollständiges Ausmelken. Das Euter schwillt dadurch an und erhält auch im Winter ein gerötetes Aussehen. Hierzu tritt noch Appetitmangel, wie sich auch fieberhafte Zustände einstellen. Als Heilmittel werden Kampferöl, Einreiben des Euters mit Rindertalg sowie Abdampfen desselben mit Abkochungen von Wacholderbeeren oder Heublumen empfohlen. Erstere sind übrigens auch innerlich eingegeben in vielen Fällen zweckdienlich. Als kühlende und abführende innerliche Mittel gibt man Bitter- oder Glaubersalz, etwa 150 bis 200 g auf 1 l Fiebertee, täglich mehrmals.

**Zur Fütterung der Kaninchen.** Wie bei allen Tieren, so ist auch bei den Kaninchen eine möglichst abwechslungsreiche Fütterung zu empfehlen, aber während des Krieges schwer durchzuführen, da manche sonst gewohnte Futtermittel fehlen oder nur an übermäßig hohen Preisen

zu haben sind, Körnerfütterung ist ja geradezu verboten. Demnach sind wir für die diesjährige Frühjahr- und Sommerzeit fast ausschließlich auf Grünfütter und Küchenabfälle angewiesen; allein wir können auch damit die Tiere gut durchhalten, wenn wir nur, soweit es die Verhältnisse erlauben, für Wechsel im Futter sorgen. Frische, saftige Gräser sind vortreffliche Futtermittel, bei denen alte und junge Tiere sich wohl befinden, sodann allerlei Unkräuter, die auf den Gemüßbeeten ausgejätet werden oder auf Wegen und Obfländereien wild wachsen, namentlich Brennnesseln, die vorzüglich sind, Löwenzahn, Schafgarbe und andere, insbesondere auch aromatische Kräuter, wie Pfefferminze, Enzian, Thymian, Bilsenkraut, Salbei usw., die wesentlich zur Erzeugung guten Blutes beitragen. Klee wird gern gefressen, darf aber nicht zuviel gegeben werden, weil er sonst Blähungen, Trommelstich usw. hervorruft und sogar den Tod der Tiere verursachen kann. Am besten ist es, wenn man die Kaninchen weiden lassen kann; wenn dies nicht angeht, so füttere man wenigstens regelmäßig um die gleiche Stunde, zwei- oder dreimal täglich, und zwar wieder zu wenig noch zuviel; wenn Futter in den Trögen bleibt, so hat man zuviel gereicht und muß künftig weniger geben. Niemals füttere man faulendes oder sonst irgend wie in Verberbnis befindliches Futter, auch keinerlei wellendes Grünzeug, wohl aber gut getrocknetes Heu. Rausen und Tröge sind sorgfältig rein zu halten.

**Wie bringt man eine Truthe zum Brüten?** Auch in diesem Jahre werden die Brutapparate vielfach auf dem Boden oder in der Kumpellammer bleiben, da das Petroleum, mit dem die meisten geheizt werden, noch immer knapp ist, um so mehr werden die natürlichen Brutapparate, die Truthe, zur Geltung kommen. Man kann sie zu jeder Zeit zum Brüten zwingen, nur nicht, wenn sie legen oder dicht vor dem Legen stehen. Man macht ihnen das Nest, wie es sonst üblich ist, zurecht, legt eine Anzahl angewärmer Porzellaneier hinein, setzt die Truthe auf dieselben und deckt über die Henne einen mit Steinen beschwerten Korb, der nur so tief ist, daß

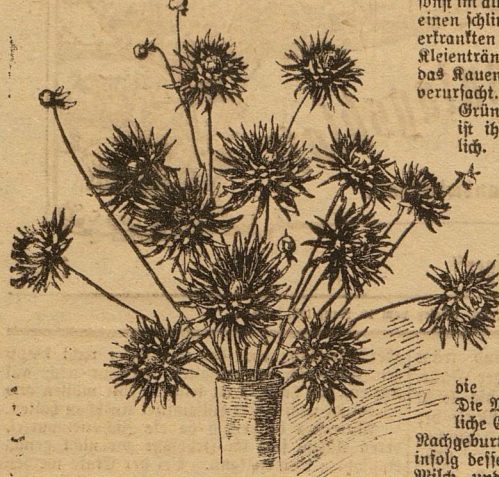


Abbildung 3. „Krautkrumpf“, blaue Edel-Doelle der Gegenwart.

Kornkaffee, wie wir ihn zeitweise auf Karten bekommen, er erhält man noch ein ganz vorzügliches Getränk. — An Stelle des Kornkaffees auch gebrannte Eicheln treten. Letztere schält und zerkleinert man, überbrüht sie mehrmals mit kochendem Wasser, um sie zu entbittern, trocknet sie im Wadofen und röstet sie im Kaffeebrenner zu dunkelbrauner Farbe.

Wenn nun aber Eicheln auch nicht vorhanden sind, denn nicht jeder hat im Herbst Belegbarkeit, welche einzusammeln, was machen wir dann? Nun, in diesem Falle bleibt immer noch die Kunkelwurz, die Zunderwurz; auch diese liefert noch ein kaffeeähnliches Getränk. Geschält und in kleine Würfel geschnitten, wird sie zunächst im Wadofen getrocknet und dann wie die Zichorienwurzel im Kaffeebrenner dunkelbraun gebrannt, worauf man sie mahlt. Zusammen mit Kaffeezucker, Kornkaffee oder selbstgebrannten Zichorien, ergibt sich noch ein ganz annehmbares Getränk. Wer Kartoffeln übrig hat, der kann in gleicher Weise auch Kartoffeln trocknen und brennen. Ich machte diesen Versuch, und wenn dieser Kriegskaffee man auch kein hervorragend schönes Aroma hat, so kann man ihn doch ganz gut trinken, zumal im Winter eben nichts anderes da ist. — Wer Spargel selber besitzt, der sammle im Herbst die reifen Spargelbeeren, sie sind ein noch besserer Ersatz für Kaffee als Eichel und Kunkelwurz.

Aber Tee-Ersatz ist während der Kriegszeit schon viel geschrieben worden. Am meisten wird eine Mischung aus jungen Brombeeren, Erdbeeren und Himbeerblättern empfohlen. Alles zu gleichen Teilen gesammelt und zwischen Seidenpapier am sonnigen Fenster getrocknet. Mancher wird behaupten, daß dieser Tee doch etwas fade schmeckt, und dies ist auch der Fall. Aber dem läßt sich sofort abhelfen, wenn man einige Zweige des bla blühenden Feldthymian beimischt, der aber vor der Blüte gesammelt sein muß. Den besten Ersatz für echten Tee habe ich in einem Aufguss aus reifen Walnusschalen gefunden. Dieser Tee sieht wie echter China-Tee aus und ähnelt ihm auch am meisten im Geschmack, da die Walnusschalen ein ganzes Aroma abgeben. Es müssen jedoch die Schalen reifer Walnüsse sein, und man muß sich die kleine Nöhle machen, die darin befindlichen Säutchen mit einem spitzen Messer zu entfernen. Frisches, getrocknetes Walnusslaub ist auch sehr zu empfehlen, doch darf man diesen Tee nicht zu stark ziehen. Er hat dann unangenehm bitter ischmeckt.



Abbildung 4. 1. „Strahlenglanz“, heilbarleinbraun, Mitte gelblich. 2. „Sandy“, polbrange mit rot. 3. „Magle“, schwefelgelb, sich nach und nach lachsfarben und karmin verfärbend. 4. „Zaba“, dunkel fleischfarbig-rosa. 5. „Juliet“, milchweiß. 6. „Blitz“, rein feuer scharlachrot, mit jantigen Belag. 7. „Bohse“, creme bis leucht karminrot in sehr dichter Konzentration. 8. „Graf“, sehr Schwarz, rein georgelb.





sie unter den selben zwar liegen, aber nicht stehen kann. Nach 24 Stunden nimmt man die Henne vom Keste, läßt sie fressen und laufen und sich entsäubern. Unterdessen reinigt man das Nest, das sie gewöhnlich verunreinigt hat, legt frisches Heu hinein und wärmt die Eier wieder an, worauf man mit der Henne in derselben Weise verfährt wie am Tage zuvor. Nach einigen Tagen stellt sich die Brutruhe ein, und die Bruttenne geht von selbst wieder auf das Nest zurück, ältere oft sogar schon, nachdem sie 24 Stunden gefressen haben. Alsdann braucht man die Henne nicht mehr zu bedenken, sie wird weiter brüten, bis die Küden auskommen, macht sogar, wenn man ihr diese fortnimmt, mehrere Brutten hintereinander. Dr. Bl.

**Wilde Pfaffen.** Unter diesem Namen sind in unseren vier Kriegsjahren vielfach die Krähen auf den Lich gekommen. Und wer einmal gut zubereitete, fetze junge Saatkrähen verpeist hat, wird belehren, daß sie sehr gut schmecken, und daß alles Vorurteil dagegen eigentlich grundlos ist. Zunächst werden die Krähen gut gewaschen, dann wird die Haut abgezogen, worauf man die Saatkrähen gleich ausnimmt und wie jedes andere Geflügel vorbereitet. Noch einfacher und für gelbe Hände empfehlenswerter ist es, den Balg mit den Federn abzuziehen, wie dies bei Wildenten mitunter geschieht. Dann bereitet man aus Essig, Wasser, Obsteinen und fetten Kräutern eine Wase, legt die Krähen 48 Stunden hinein, brät sie dann in gemischtem Speck und einigen Wacholderbeeren, Zwiebeln und Pfefferkörnern schön braun, gießt etwas Obsteinen und Wasser darunter und schmort sie einesthalb bis zwei Stunden in fest zugedecktem Topf gar. Die Soße dickt man mit ein wenig in Wasser verührtem Kartoffelmehl, welches man sehr gut aus rohen Kartoffelschalen herstellt kann. G. W.

**Häsel von Topinambur und Stern.** Topinamburknollen schält man, kocht sie in Salzwasser halb gar und schneidet sie in Scheiben, ebenfalls eine Anzahl Kartoffeln. Dann nimmt man eine feuerfeste Steinquorn, fetzt sie gut aus, freud geriebenes Kreuzbrot hinein und legt zu unterm eine Lage gezeibte Kartoffeln, darauf etwas gehackte, rohe Zwiebeln oder, wenn diese fehlen, Porree oder Schnittlauch, ebenfalls streut man etwas grobgehacktes, geräucheretes Kaninchenfleisch darüber. Darauf folgt eine Lage Topinambur, wieder Zwiebeln usw., bis Kartoffeln den Abschluss bilden. Die Form soll nun bis zwei Finger breit unter dem Rand gefüllt sein. Nun rechnet man je Person ein Ei, schlägt die Eier, rührt sie, fügt etwas Magermilch hinzu und gießt alles über den Inhalt der Form, um letztere dann 30 Minuten in den Backofen zu stellen. A. Dr.

**Gefüllte Maulschellen.** 600 g gelochte, kalte und fettergeiebene Kartoffeln, zwei ganze Eier, sechs bis sieben Eßlöffel Weizenmehl, drei Eßlöffel Zucker, eine Messerspitze Salz und, wenn man es hat, irgend ein Gewürz, wie bittere Mandeln, Zitronenöl oder Cardamom, Rint usw., arbeitet man zu einem festen Teig, der sich austrollen läßt. Die ausgerollte Teignplatte schneidet man in 10 cm große Vierecke, legt auf jedes Viereck ein Eßlöffchen voll Marmelade, schlägt die vier Zeigenden darüber und bräut sie etwas an. Dann legt man die Maulschellen auf eingefettete Backbleche und bäckt sie im Ofen hellgelb gar. Man kann sie warm mit Obfrucht oder kalt zum Kaffee essen. M. Meyer.

**Ein guter Aufstrich aus Quark.** Die Butter als Brotaufstrich ist überall gleich knapp, wer aber in der Kleinkast wohnt, der hat hin und wieder Gelegenheit, etwas Quark zu bekommen, da bei der beschränkten Schweineaufzucht die Magermilch auf dem Lande auf diese Weise verwendet wird. Je nachdem man es liebt, entweder mit Salz und Schnittlauch oder mit Zucker vermischt, ist die Verwendung des frischen Quarks längst bekannt. Einen bedeutend schmackhafteren Aufstrich, den aber nur wenige kennen, stellt man folgendermaßen aus Quark her: Etwa 1 kg frischer Quark wird nach Geschmack mit Salz und einem schwachen Kaffeesößel voll Annon verührt, in eine Porzellan-schüssel getan, mit dem Löffel glattgerührt und schließlich auf den mäßig warmen Herd gestellt. Damit kein Staub hineinfliegen kann, legt man einen Deckel auf. Nach vier bis fünf Tagen bildet sich eine krasse, gelbliche Schicht auf dem Käse, dann muß der Käse gut durchgerührt werden, worauf er wieder einige Tage stehen bleibt, damit sich wieder eine gelbe, krasse Oberschicht bilden kann. Darauf gibt man den Quark in einen kleinen emaillierten Kochtopf, rührt  $\frac{1}{2}$  Liter Magermilch

darunter, gibt Kümmel — ein guter Ersatz hierfür ist Dillsaamen — sowie ein wenig geriebene Zwiebel hinzu und kocht alles etwa 10 Minuten. Zum Schluß kann man einen kleinen Eßlöffel Butter oder ein Eßlöffel damit vermischt, worauf man den Aufstrich erkalten läßt. Auf Brot gestrichen, schmeckt er so vorzüglich, daß man Butter kaum vermischt. Wer etwas Sahne von Biegenmilch bekommen kann, sollte hiervon sechs bis acht Eßlöffel voll hinzusetzen, es schmeckt dann noch besser und gehaltvoller. Man denke nicht, daß das Stückchen Butter eigentlich überflüssig sei, gerade dies bitische Butter macht diesen Aufstrich so geeignet, ein anderes Fett zu ersetzen, und da obige Quarkmenge für eine größere Familie fast für eine Woche lang Aufstrich liefert, soll man die wenige Butter, die an sich kaum für zwei Mahlzeiten ausreichen würde, hier nicht sparen wollen. G. W.

**Wollschmecker Brotaufstrich.** Ein Felsgrauer verriet der Köchin in einer lothringischen Oberförsterei folgendes Rezept: Koch 1 l Buttermilch mit  $\frac{1}{2}$  kg Zucker so lange, bis die Masse zähflüssig wird und tu hast einen delikaten Kuchenhonig, der dem ersten im Geschmack wenig nachsteht. Probieren es. R.

**Frage und Antwort.**

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unserer Blätter sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für den Leser nur dann, wenn sie rechtzeitig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 30 Pf. in Preismarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Unannehme Antworten werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 1.** Ich danke Ihnen für den guten Rat, den Sie mir vor kurzem gegeben, um die Parasiten bei meinen Hühnern zu vertilgen und dem Federabfall ein Ende zu machen. Ich habe in Befolgung beschleunigt das Gefieder mit Rosmarinöl und Speiseöl, das aber älter und dickflüssig war, eingerieben, und zwar mit Erfolg. Nun sind durch das Öl die Federn am Hals sehr verunreinigt und leben zusammen, was einen unangenehmen Eindruck macht. Womit kann ich die Federn reinigen, so daß sie ihre schöne gelbe Farbe wiederbekommen? F. R. in W.

**Antwort:** Das beste Mittel, die Federn zu reinigen, ohne daß sie ihre natürliche Farbe verlieren oder sonst angegriffen werden, ist Benzin, durch welches das Öl aufgelöst wird. Freilich ist es fraglich, ob Sie überhaupt jetzt noch Benzin bekommen und nicht vielmehr Benzol oder anderen Benzin-Ersatz, der weniger wirksam ist. Andere Mittel greifen die Federsubstanz an und zerstören den Farbstoff, so daß der häßliche Anblick am Hals bleibt. Dr. Bl.

**Anfrage Nr. 2.** Meine sechs Jahre alte Dackelhündin lagte plötzlich ganz jämmerlich, war vollständig gelähmt und konnte aus dem hinteren Teile nicht mehr fort. Was kann Ursache sein, und was ist dagegen anzuwenden? R. S. Sch. in D.

**Antwort:** Derartige Lähmungen kommen namentlich bei Teckeln ziemlich häufig vor, sie gehen aber gewöhnlich in vollkommene Genesung über. Geben Sie dem Hunde zunächst einen Eßlöffel Nigmusöl ein und reiben Sie die Gegend des Kreuzes morgens und abends mit Anelisenpirritus tüchtig ein. Das Futter muß leicht verdaulich sein, der Hund darf keine Knochen fressen. Dr. S.

**Frage Nr. 3.** Meine Ziege, die am 11. März zum ersten Male gelammt hat, bekam vorher eine Lähmung am linken Vorderbein. Das Bein ist normal und läßt sich in allen Gelenken bewegen, nur kann das Tier sich nicht ganz aufrichten, sondern bleibt mit dem linken Vorderbein in Knieender Stellung. Die Beinheilung ist krumm, nach außenwärts gebogen, die Beine neigen nach innen. Angewendet wurde bislang eine Einreibung mit Steindöl; eine Besserung ist aber nicht eingetreten. Knochenweiche liegt nicht vor. Worauf mag die vorliegende Lähmung beruhen, und wie läßt sie sich beseitigen? G. L. in W.

**Antwort:** Bei Ihrer Ziege liegt wahrscheinlich eine Verrentung der Kniehebe vor. Da die Beine nach innen getragen werden, ist eine Verrentung einer Seitenhebe zu befürchten. Zweck Behandlung bringe man das Tier, das Bein aufzuheben und dringe gleichzeitig kräftig mit dem Daumen gegen die fühlbare Kniehebe. Läßt sich auf diese Art und Weise das Bein nicht wieder in Ordnung bringen oder gleitet die Kniehebe, nachdem sie eingebracht war, wieder zurück, so ist

eine Heilung sehr schwer. Als Einreibungen kommen solche mit Spiritus und scharfer Salbe in Betracht. Dr. Wn.

**Frage Nr. 4.** Ich habe zwei Enten, von denen die eine schon acht Tage mit einem Ei geht; was ist da zu machen? Fr. J. L. in W.

**Antwort:** Sie müssen das Ei auf mechanischem Wege herausbefördern; es geht dies, indem Sie zwei Haarnadeln einschieben, das Ei dazwischen bringen und durch sanftes Streichen nach der Afteröffnung zu das Ei allmählich herausbringen. Ist jedoch das Ei gar zu groß, dann gelingt dies nicht, und es bleibt nichts übrig, als das Ei zu zerbrechen und die Schale in kleinen Stücken herauszubringen. Wenn die Ente das Ei nicht los wird, so muß sie eingehen. Dr. Bl.

**Frage Nr. 5.** Ich möchte auf meinen sonst guten Woben für der mittelstarken Stallbindung noch Rungsbänder geben. Welche Düngerarten und Mengen sind auf den Morgen zu geben, um den Ertrag zum Besten der Volkernahrung bedeutend zu steigern? Fr. in S.

**Antwort:** Zunächst wird ein Kalifalz in Frage kommen. Zurzeit wird nur Chlorallum mit etwa 50 v. S. Kali zu beschaffen sein. Ein halber Zentner auf den Morgen kann noch kurz vor dem Pflanzen ausgebreitet werden. In zweiter Reihe käme ein Stickschwefel; der solchen werden Sie jetzt nicht erhalten. Und falls noch ein phosphorhaltiger Dünger zu beschaffen wäre, um so besser. Die zu gebenden Mengen von den beiden letzten Düngerarten richten sich nach ihrem Gehalt an wirksamen Stoffen. M. D.

**Frage Nr. 6.** Von meiner Kuh, welche seit sechs Monaten tragend ist, buttert sich die Milch in der letzten Zeit sehr schwer und werden oft drei bis vier Stunden dazu gebraucht und doch bleibt trotzdem oft die Hälfte vom Butterfett in der Milch zurück. Es ist auch schon vorgekommen, daß die Milch sich überhaupt nicht verbuttern ließ und weggegoßen werden mußte. Wie läßt sich dieser Uebelstand beseitigen? F. W. in R.

**Antwort:** Das Nichtbuttern der Milch kann beruhen auf Nichtberücksichtigung der notwendigen Temperaturen. Beim Buttern sind folgende Temperaturen zu beachten: süßer Rahm 14° R., süße Vollmilch 14° R., saurer Rahm 12 bis 13° R. Benutzt die Ursache für das Nichtbuttern hierin nicht, so ist auf das Vorhandensein von Bakterien und Hefepilzen zu schließen. Es ist erforderlich peinlichste Reinhaltung der Milchgeräte, Milchkanimer und der Ställe. Ferner ist eine Futterveränderung vorzunehmen. Dem Futter sind Essig mit Salz oder verdünnte Salzsäure hinzuzusetzen. Schlagen diese Mittel nicht an, so verabschiede man rohen Alaun, 8 g täglich dreimal ins Gefäß. Dr. Wn.

**Anfrage Nr. 7.** Beabsichtige eine Wiege von etwa zwei Morgen anzulegen und bitte um Ratsschläge. Das Land, guter Behm, soll erst arbar gemacht werden, es handelt sich um eine tiefer gelegene Stelle, die ich ausgleichen lassen will. Ich wollte erst eine Schicht Sand, dann Erde von einem Teich, den ich habe reinigen lassen, aberfließen und als Decke guten Mutterboden. Im Frühjahr steht etwas Wasser, sonst ist die Lage nur frisch. Welche Düngung und Saat ist zu empfehlen? Als gutes Substrat kommt Heu in Betracht. Fr. R. in S. P.

**Antwort:** Oberste Voraussetzung lohnender Arbeit an Ihrer Wiederrug ist die Entwässerungsmöglichkeit, d. h. die Möglichkeit, das Wasser in der toten Jahreszeit auf etwa 30 bis 40 cm, in der Vegetationszeit auf 40 bis 50 cm unter Terrain halten zu können. Angenommen, dies wäre der Fall, ist die geplante Erbaustragung ganz richtig. Zudängen sind die zwei Morgen mit fünf bis sechs Zentnern Thomasmehl und ebensoviel Kainit; ob Sie letzteres werden bekommen können, steht dahin. Wennso oder noch schlechter sieht es mit Grottsaat aus; Klebsamen gibt es eher noch. Die normale Mischung wäre folgende (für zwei Morgen berechnet): 0,25 kg Gelbflee, 0,25 kg gekrühter Schotenklee, 0,3 kg Bastardklee, 1,4 kg Rotklee, 2 kg Wiesenschafschwaaz, 3,6 kg französisches Raigras, 4 kg Anualgras, 4,7 kg Wiesenschwingel, 2,4 kg italienisches Raigras, 3 kg Timothee, 0,8 kg Fioringras, 1,4 kg Kammgras, 6 kg englisches Raigras, 2,3 kg Wiesentripengras, 1,2 mg gemeines Rispengras. Ob Sie eine genügende Anzahl dieser Bestandteile zusammenbekommen, fragen Sie in größeren Samenhandlungen der nächsten Städte. Agricola.



# Lage und Bodenbeschaffenheit für Obstbaumplantagen.

Es ist erfreulich, daß man gegenwärtig alle Hebel in Bewegung setzt, um auch während des Krieges den Obstbau zu fördern, um so der Einfuhr fremden Obstes Einhalt zu tun. Daß sich ganze Gemeinden entschließen, an Stelle der Weiden und Pappeln die öffentlichen Wege mit Obstbäumen zu bepflanzen oder gar einen Teil der Gemeindegelände in eine Obstanlage zu verwandeln, gehört keineswegs zu den Seltenheiten. Wie aber überall, so kann man auch hierbei Fehler machen, welche sich später schwer beseitigen lassen. In erster Linie ist bei jeder Obstbaumplantage Klima, Lage und Bodenbeschaffenheit zu berücksichtigen; denn vielfach hängt davon die Entwidlung und das gute Gedeihen des Obstbaumes ab.

Da das Klima bei der Entwidlung des Obstbaumes eine wichtige Rolle spielt, so ist es in den rauheren Gegenden bedeutend schwieriger, einen ausgedehnten Obstbau mit Vorteil zu betreiben, als in den günstigeren. Wie es aber für mager und rauh gelegene Bodenarten besondere Getreidearten gibt, so gibt es auch bestimmte Obstsorten, die sich in solchen Gegenden noch recht gut entwickeln. Es ist daraus zu ersehen, von welcher Wichtigkeit die Auswahl der Sorten ist. Widerförmig wäre es z. B., wenn man in einer rauhen und kalten Gegend Wein- und Pfirsichkultur oder selbst den Anbau von edlen Tafelbirnen und Äpfeln im großen betreiben wollte. Naturgemäß kann sich in solchen Gegenden der Anbau nur auf harte und widerstandsfähige Sorten beschränken.

Die meisten Obstsorten gedeihen auch nicht in sehr trockenen Lagen; denn jeder Obstbaum verlangt von dem Boden immer einen gewissen Feuchtigkeitsgrad. Ebenso beanspruchen die Obstbäume einen lockeren, nahrhaften, mehr oder weniger tiefgründigen Boden. Gegen diese Bedingungen einer geblühten Obstbaumzucht wird leider häufig genug gefehlt. Nicht selten trifft man Obstgärten und Alleen, welche mit einer dichten Grasnarbe versehen sind. Es hat dies zur Folge, daß der Boden, und besonders der Untergrund, ziemlich trocken und verjaßlos bleibt und ihm die nötige Feuchtigkeitsmangel. Obstbäume, die unter solchen Verhältnissen ihr Dasein fristen müssen, blühen häufig recht voll, setzen auch zahlreiche Früchte an, aber diese fallen wegen Erschöpfung der Nährstoffe bald zum großen Teile ab.

Jeder Baum braucht zu seinem inneren Aufbau sowie zur Entfaltung vieler und guter Früchte wichtige Nährstoffe, und deshalb muß er reichlich mit Nahrung versehen werden. Es ist daher auch vollständig zu vernennen, auf die Stelle eines alten Baumes, der vielleicht Jahrzehnte hindurch den Boden ausgeleert hat, wieder einen jungen zu setzen.

Der Apfelbaum liebt im allgemeinen tiefgründigen und nahrungsreichen Boden in geschützter Lage, jedoch gedeiht er auf flacherem Boden noch besser als der Birnbaum. Letzterer stellt zwar nicht so große Ansprüche an den Nährstoffgehalt des Bodens, nur muß er möglichst tiefgründig

sein, da der Birnbaum bekanntlich vorzugsweise Pfahlwurzeln bildet. Dieser Baum stellt auch ziemlich hohe Ansprüche an den Feuchtigkeitsgehalt des Bodens, ja er verträgt sogar zeitweilig auftretendes Grundwasser, viel leichter wenigstens als der Apfelbaum. Je günstiger die Lage und je nahrhafter der Boden ist, um so feinere Tafelbirnen kann man natürlich erzielen. Die Süßkirche ist ziemlich anspruchslos; sie gedeiht auf magerem und trockenem Boden sehr gut, während sie in sehr schweren Boden bald an Gummifluß zu leiden hat. Dagegen wollen die Weißel- und Sauerkirche etwas besseren und möglichst nahrhaften Boden haben. Die Zwetschen und Pflaumen vertragen am meisten Feuchtigkeit, und es hängt von letzterer sogar ihre Tragfähigkeit ab. Aprikosen und Pfirsiche lieben sowohl eine geschützte und warme Lage, wie auch einen tiefgründigen und fruchtbaren Boden.

## Neues für Feld und Garten.

### Saatwechsel beim Kartoffelbau.

Nach den Erfahrungen, die im Laufe der Jahre bei dem Kartoffelbau gemacht worden sind, hat es sich als zweckmäßig herausgestellt, das Saatgut ab und zu zu wechseln; denn es ist nachgewiesen, daß bei der üblichen Fortpflanzung der Kartoffeln durch Knollen eine allmähliche, oft erst nach einer längeren Reihe von Jahren erkennbare, aber doch stetig fortschreitende Entartung selbst der ursprünglich vorzüglichsten Sorten eintritt, daß diese Entartung, je nach der Spielart, schneller oder langsamer sich vollzieht, daß ihr aber schließlich alle erliegen. Auch darf es erwähnt werden, daß nur selten eine Sorte sich länger als zwanzig Jahre mit Nutzen anbauwürdig zeigt. Dieser Umstand zwingt den Landwirt, immer wieder sich nach neuen Spielarten umzusehen, um die entartenden älteren Sorten rechtzeitig zu ersetzen.

### Ertragsfähigkeit des Kunstdüngers.

Berechnungen und Beobachtungen haben nach Professor Wagner ergeben, daß der Landwirt unter normalen Verhältnissen für je 100 Mt., die er für Kunstdünger ausgibt, bei Getreide etwa 250 Mt., bei Hackfrüchten 300 Mt. und bei Futterpflanzen (Leguminosen) rund 500 Mt. wiederbekommt. Am besten lohnt sich demnach die Anwendung von Kunstdüngern bei den Stiefpflanzern oder Leguminosen, und zwar aus dem Grunde, weil bei diesen der teure Stickstoff gespart werden kann. Es geht daraus klar hervor, daß es richtig ist, in erster Linie alle Kleefelder, Wiesen, Bohnen, Erbsen, Widen, Lupinen, Serradelle usw. reichlich mit Kainit und Thomasmehl zu versorgen. Wichtig und notwendig dies ist, lehrt z. B. die Tatsache, daß da, wo reichlich mit Kali, Kalk und Thomasmehl gedüngt wird, die Kleemüdigkeit bedeutend vermindert ist.

### In tief gepflanzte Obstbäume.

Um die Nachteile des zu tiefen Pflanzens recht deutlich zu beweisen, hat ein Obstbauer folgenden Versuch angestellt. Im Monat November hob er aus seiner Baumschule sechs Birnbäume von gleicher Stärke aus, von denen er zwei gleich tief, wie sie in der Schule gestanden hatten, zwei 16 cm tiefer und zwei 32 cm tiefer einpflanzte. Während der zwei

folgenden Jahre trieben die zwei ersten Birnbäume lange und kräftige Schosse, während die anderen nur schwache und lange Triebe hervorbrachten. Darauf entblühte man die zu tief eingepflanzten Bäume bis an den Wurzelhals von Erde und bedeckte die Wurzeln der beiden kräftig gediehenen mit 32 cm Erde. Im folgenden Jahre zeigten die Bäume, von deren Wurzeln die Erde teilweise entfernt worden war, einen ganz kräftigen Wuchs, während diejenigen, deren Wurzeln man stärker bedeckt hatte, zu wachsen aufhörten. In den darauffolgenden Jahren fuhr man fort, die Wurzeln der Bäume abwechselnd leichter zu legen und stärker zu bedecken, und es zeigte sich stets derselbe Erfolg.

### Jause für Spinal ist nach glücklicher Überwinterung ein Unverabfolgungsmittel.

Der Spinal sollte nach Ausbruch heftiger Märzschneer nach dem Winter in der Jause schwimmen, falls er einen enormen Ertrag abwerfen soll. Nach mehrjähriger Probe muß ich die Richtigkeit dieser Behauptung bestätigen. Ein reichlich vor Winter gejauchtes Feld hat sich hingegen auch als höchst ungünstig zur Spinalkultur erwiesen. Dieses muß die natürlichen Feinde des Spinales so sehr anziehen, daß diese die Vernichtung der Spinalpflanzen ziemlich radikal bewerkstelligen. Nachdem ich hiermit selber, ehe ich die Ursache erfuhr, so recht üble Erfahrungen gemacht hatte, konnte ich auch nachher noch bei andern dieselbe Erfahrung bestätigen sehen. Man hat die richtige Anwendung dieses Düngemittels ja wohl in appetitlicher und sogar gesundheitsfördernder Hinsicht recht ernst bedenklich; denn schon kurz nach der Anwendung muß der Spinal zum Gebrauch herangegeben sein, also auch in der Küche schon verwendet werden. Aus diesem Grunde möchte ich der Reihenaat für Spinal das Wort reden. Bei genügendem Reihenaat läßt sich vorerwähnte Düngung ohne alle Bedenken gründlich vornehmen. Nachdem zwischen durch Killen gezogen sind, deckt man die Spinalpflanzen mit Sackleinen zu und gießt nun tüchtig in diese Furchen. Saatzeng ist augenblicklich ja recht rar und teuer. Es ist aber auch nicht so sehr viel hierzu nötig. Zwei Streifen von 40 cm Breite und 1 bis 2 m Länge genügen hierzu. Diese werden über zwei angezogene Reihen gelegt. Beim Aufhaben der Furchen fällt auch Erde über dieses Leinen. Es wird dadurch vor argem Überjauchen beschützt, die Erde nach dem Jauchen aber wieder zuweilen den Keimen abgeschüttelt. Wenn zwei Mann nun diese Arbeit vollführen, so daß der eine überdeckt und aufhakt, der andere aber Jause herbeiträgt und ausgießt, so geht diese Arbeit rasch vonstatten. Recht große Spinalblätter zeigen aber bald den Lohn der Müheerhaltung. Um die Killen leicht ziehen zu können, nachher auch keine widerliche Arbeit mehr nötig zu haben, ist es angebracht, vorher gehörig zu lockern und auch zu jäten. Das Feld leidet dann auch nicht mehr durch Tritte. In Reihen gefähter Spinal läßt sich ebenfalls mit bestem Erfolge gegen vernichtende Wirkung des Frostes schützen, indem man die Reihen mit Ginklerzweigen flankiert. Diese muß man im Herbst sammeln und einige Wochen antrocknen. Dann erhalten sie genügend Festigkeit, um schräg in den Boden eingesteckt zu werden.

### Unentgeltlicher Ferien-Ausfenthal

wird für mittellose, verwaiste, junge Mädchen, Schülerinnen des hiesigen Ober-Gymnasiums, für Juli-August gesucht. Gegenleistung: Verpflegung und Unterhalt jüngerer Kinder, Hilfe in Haus und Garten. Fremdb. Anzeig. an Kaiserliche Elisabeth v. Futtikauer, Hausmutter des Seminars der Hofbaurer-Erziehung, Hermannswerder bei Potsdam.

### Kronenbalsam

b. Krampfaderngeschwüren, offenen Füßen und alten Wunden. 1 Sch. 2 - Mt. Seit Jahren bewährt. (11 Kronen-Apothek, Ebenau.)

### Ansichtskarten billig!

- 100 Kriegs-Vollarten 4.-
- 100 Viebschere-Vollarten 6.-
- 100 patriot. Blagen-Vollarten 8.-
- 50 edle Bildere-Vollarten 4.-
- Verlag Wanda, Breslau 1, 241

### Collonil-Lederöl

von Militär- u. Zivilbehörden empfohlenes Dichtung- und Rostschutzmittel, unentbehrlich für Schuhe, Pferdegeschirre, Treibriemen usw. in Blechflaschen.

Gr. 200	300	500	1 Ra.	5 Kr.
2.-	3.-	4,50,	6,75,	41.-
Lederfett Dose 50, 1,25, 2,50.				
Schuhkrem Dose 40, 80, 1,60.				
Sohlenlägel 1000 Stück 2,60.				
Füßgelenköl 100 Stück klein 2,40, mittel 2,75.				
Auftragsbüsten 50, 85 Pf.				
Wolfsbüsten 1.-, 3.-, 3,90.				
Pferde-Kardätschen 6,75 u. 8,25.				
Holz-Sandalen in allen Größen.				
Wickel-Genaschen 9,50, 13,50, 16.-				
Schuh- Lederriemen 80, 1.-, 1,80.				

Porto und Verpackung wird berechnet.

### Bergmann & Co., Passau 9

wehe!

### Magenleiden,

Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw., entstehen nur, weil im Magen zuviel Säure ist. Mixture Magnesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreiben bezeugen, auch von 30jähr. Magenleid., denen es geholfen hat. Mixture Magnesia ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird die Fabrik Welter, Niederbreisig 13-Rh., g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apotheken 1 Dose gegen Nachnahme Mk. 2,20 franko zugesandt werden.

### Räude,

Spezialmittel nach Dr. Roth, für Weib- und Kinder 7.- Mt., für Hunde u. Fiegen usw. 5,25 Mt. Versand durch Aeskulap-Apotheke, Dresden 1.

16)

### Bestes Lederfett,

schwarz, für Stiefel u. Gamaschen, 6 Pf. 13,50 Mt., 10 Pf. 28 Mt., untl. Verpackung 3. Marken. (14 G. A. Brückner, Duxen (Wart).)

Hurra!

jetzt habe ich wieder Lust zum Leben!

Heidebesen 90 bei 100 Stüd 28 Pf., Ginterebesen 60 Pf., Ginterebesen 28 Pf. Versand von 28 Stüd an. (36 G. Simons senior, Großhandl., Züchen 2 (Wid.).)

### Geschirr- u. Lederfett

(gut wasserfest machende).

### Stiefelschmiere,

die 6 Pfund-Büchle 19,20 Mt. " 10 " 25,20 Mt. " frei Packung " empfiehlt " G. A. Grüttner, Dei- und Fettfabrik, Hirschberg i. Schl. 5. (19)

### Ränke, Stöbe, Räude, Kräge

Reinigungsmittel bei einfacher Anwendung, 2,20 franko inkl. Güterbus-Postkarte Nummer 5. Leipzig.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Beste Bezeichnung für den Käufer in der **Nationale Geflügelzucht** bietet:

### Nationale Geflügelzucht

als gute Einnahme für kleine Haushaltungen in Stadt u. Land von Freiherz Spiegel von und zu Potsdam.

Mit 15 Abbildungen der empfehlenswertesten Geflügelrassen. Preis fest gebunden 1.- Mark. Dazu 20 u. 3. Zusatzengebühren.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mark Bestellung sind 5 Pf. Versandkosten zu berechnen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: Wode Grundmann, für die Anzeiger: H. Ulrich, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. - Verlag von Richard Arnold, Remberg (Bez. Halle).